
Brugsanvisning

DK

Bruksanvisning

SV

Instruksjonshefte

NO

Instructions booklet


GB

 **Electrolux**

mod. EKM 90410 X

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF vedrørende elektrisk og elektronisk skrotudstyr. Ved at sørge for at produktet bortskaffes korrekt, kan du være med til at forebygge potentielle negative konsekvenser for miljøet og den humane sundhed, som kan forårsages af u hensigtsmæssig affaldshåndtering af produktet.



Symbolet  , som findes på produktet eller på de dokumenter, der leveres sammen med produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal derimod afleveres på en miljøstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Bortskaffelsen skal gennemføres i overensstemmelse med den lokale miljølovgivning for renovationsområdet.

Hvis du ønsker yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, skal du henvende dig hos kommunen, på en miljøstation eller i den forretning, hvor du købte produktet.

GENERELL INFORMASJON FOR SLUTTBRUKER

VERN AV MILJØET

Avhending av emballasje

Sorter emballasjen etter materialtype (kartong, polystyren osv.) og kast den i samsvar med lokale forskrifter for avfallshåndtering.

Dette apparatet oppfyller følgende europeiske direktiver:

- 73/23/EØF – Lavspenningsdirektivet
- 89/336/EØF – Om elektromagnetisk kompatibilitet
- 90/396/EØF – Om gassapparater
- 89/109/EØF – Om materialer og gjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler
- Videre overholder apparatet ovenstående direktiver med de endringer som er nevnt i rådsdirektiv 93/68/EØF.
- Dette husholdningsapparatet er beregnet på matlaging, og det skal kun brukes til dette formålet.

KJÆRE KUNDE

- Les disse instruksjonene nøye før du bruker komfyren, og ta vare på dem for fremtidig bruk.
- Oppbevar potensielt farlig emballasje (plastposer, polystyren osv.) slik at det er utilgjengelig for barn.

Leveringsbetingelser

Ved salg av elektriske husholdningsapparater til forbruker i Norge gjelder forbrukerkjøpsloven. Ta vare på kvitteringen, denne gjelder som kjøpsdatobevis. Notér ned modellnummer, produktnummer og serienummer som finnes på dataskiltet. Behold brukerens eksemplar. Legg det ved behov frem for teknisk service sammen med kvitteringen.

Hvis du ikke gjør dette, vil teknisk service sende deg regning for alle omkostningene som inngår ved en eventuell reparasjon.

Originale reservedeler finnes kun hos våre autoriserte sentre for delelager og teknisk service.


TEKNISK ETTERSALGSSERVICE

Før komfyren forlot fabrikk, ble den gjennomprøvd og montert av faglig personell for å sikre at den fungerer på beste måte.

Hvis det senere skulle bli nødvendig med reparasjon eller ny montering, må dette utføres svært omhyggelig og forsiktig. Vi anbefaler derfor at du alltid kontakter vårt nærmeste salgssenter eller ettersalgssenter. Du må alltid angi hva problemet går ut på og hvilken modell det gjelder.

Dette apparatet er merket i henhold til Europeisk direktiv 2002/96/EC, vedr. avfall fra elektriske og elektroniske produkter (WEEE).

Ved å sørge for at dette produktet avhendes på korrekt måte, hjelper du med å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskelig helse, som ellers kan forårsakes av feil behandling av avfall fra dette produktet.

Symbolet  på produktet, eller på dokumentene som følger med produktet, indikerer at dette apparatet ikke skal behandles som husholdningsavfall. Det skal i stedet leveres til et passende anlegg for spesialavfall, for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Avhendingen må utføres i samsvar med lokale miljøreguleringer for avfallshåndtering. Vennligst kontakt det lokale kontoret, renovasjonstjenesten eller butikken hvor du kjøpte produktet for mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av det kjøpte produktet.

ADVARSLER OG FORHOLDSREGLER

ADVARSEL

- Før komfyren tas i bruk, må plastfilmen som beskytter visse deler av komfyren (frontpanelet, deler i rustfritt stål osv.) fjernes.
- Komfyren skal ikke brukes til oppvarming av rommet.
- **Trekk støpselet ut av kontakten og steng gasskranen når komfyren ikke er i bruk.**

VED BRANN

- Ved brann **må hovedventilen på gassrøret øyeblikkelig lukkes og støpselet trekkes ut av kontakten. Ikke bruk vann på brennende olje.**
- Brennbare produkter og aerosolbokser må ikke lagres i nærheten av gassblussene. De må heller ikke fordampes i nærheten av brennende gassbluss.

FOR DIN PERSONLIGE OG DINE BARN SIKKERHET

- Gjenstander som vekker barns nysgjerrighet, må ikke oppbevares over eller i nærheten av komfyren.
- Hold barn godt unna komfyren. Husk alltid på at enkelte deler av komfyren og kjelene blir svært varme når komfyren er tent. Berøring kan føre til brannskade, også mens de kjøles ned.
- For å unngå at kjeler uforvarende blir revet ned må håndtakene alltid vende mot ryggen av komfyren og ikke ut mot rommet eller over gassblussene i nærheten.
- Ikke bruk klær med vide og brennbare ermer under tilberedning – ved brann kan dette føre til svært alvorlig brannskade.

ADVARSEL – STEKEOVN

Når stekeovnen eller grillen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme. Barn må derfor holdes vekk fra komfyren.

- Stek aldri mat på bunnen av stekeovnen.
- Berøring av dørhengslene kan føre til brannskade.
- Ikke la barn sitte på eller leke med stekeovnsdøren. Døren må ikke brukes som trapp for å nå gjenstander over komfyren.

VARMESKAP

Ikke sett brennbare materialer eller plastbestikk i varmeskapet (under stekeovnen).

FOR KOMFYRER MED GLASSLOKK

Pass på at dekselet ikke berører kokekar mens komfyren er tent. Lukk aldri dekselet mens gassblussene eller de elektriske kokeplatene fremdeles er varme.

BRUK AV TOPPLATE

BRUK AV GASSBLUSS

Bryterne på betjeningspanelet er merket med følgende symboler:

- Sirkel ● gass slått av
- Stor flamme 🔥 høyest bluss
- Liten flamme 🔥 lavest bluss

Du når lavest bluss ved å dreie bryteren hele veien mot uret. Still alltid inn gassblusset mellom maks. og min. når komfyren skal brukes – aldri mellom maks. og av.

AUTOMATISK ELEKTRISK TENNING

For å tenne et gassbluss trykker du inn den tilhørende bryteren og dreier den mot uret til maks. Den elektriske automattenneren aktiveres når bryteren holdes inne. Hvis det ikke er noe strøm, kan blussene også tennes med fyrstikk.

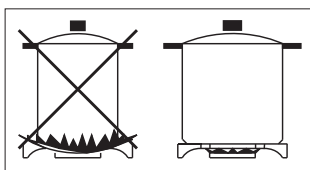
SIKKERHETSVENTIL

Prosedyren er den samme som når blussene skal tennes, bortsett fra at når du har dreid bryteren til åpen stilling, holder du den inne i 10 sekunder.

Hvis gassblusset slokner, stenger sikkerhetsventilen automatisk av gassen til vedkommende bluss.

TIPS OM ENERGISPARING

- Bunnen på kokekaret bør ha samme diameter som gassblusset. Flammen fra blusset må aldri nå utsidene på kokekaret.
- Bruk bare kokekar med flat bunn.
- Bruk alltid lokk ved tilberedning av mat i den grad det er mulig. Da trenger du mindre varme.
- Kok grønnsaker, poteter osv. med så lite vann som mulig for å redusere koketiden.



GASSBLUSS	KOKEKAR	
	Ø min.	Ø maks.
HURTIG	180 mm	220 mm
MIDDELS HURTIG	120 mm	200 mm
LITE BLUSS	80 mm	160 mm
TRIPPEL	220 mm	260 mm

BRUK AV ELEKTRISK STEKEOVN

Første gang må stekeovnen varmes opp til maksimumstemperatur i 30–40 minutter med lukket dør. Sørg for god lufting av kjøkkenet. Det oppstår ved dette en ubehagelig lukt, som kommer fra isolasjonsplatene rundt stekeovnen når de varmes opp for første gang. Dette er helt normalt. Ved røykdannelse venter du til røyken klarer før du setter retten i ovnen.

Stekeovn er utstyrt med: En rist beregnet på tilberedning av retter i ildfaste former eller plassert direkte på risten; en langpanne ved steking av kaker, kjeks, pizzaer osv., eller for oppsamling av saft og sju fra retter som stekes rett på risten.

Merk: Følgende tabeller gir en oversikt over tilberedning av en del vanlige retter. De anbefalte tilberedningstidene i tabellene er bare omtrentlige. Etter en stund vil du trolig vite hvilke tider du skal bruke for å få ønsket resultat.

Steketider, vanlig steking TAB. B

Rett	Temp. °C	Minutter
Fisk	180–240	avh. av størrelse
Kjøtt		
Storfe kjøtt	250	30 per kg
Kalv	200–220	30 per kg
Kylling	200–240	ca. 50
And og gås	220	avh. av vekt
Fårestek	250	30 per kg
Svin	250	60 per kg
Sufflé	200	60 per kg
Kaker		
Tekake	160	50–60
Mørdeig	200	15
Butterdeig	250	15
Fruktterte	200–220	30
Marengs	100	60
Quiche osv.	220	30
Boller	160–180	45

Steketider for varmluftsovn TAB. C.

Rett	Temp. °C	Minutter	Vekt, kg
Småretter			
Lasagne	200–220	20–25	0,5
Stekeovns pasta	200–220	25–30	0,5
Risretter	200–230	20–25	0,5
Pizza	210–230	30–45	0,5
Kjøtt			
Kalv	160–180	65–90	1–1,2
Svin	160–170	70–100	1–1,2
Storfe	170–190	40–60	1–1,2
Oksestek	170–180	65–90	1–1,2
Biff (blodig)	180–190	40–45	1–1,5
Lam	140–160	100–130	1,5
Kylling	180	70–90	1–1,2
And	170–180	100–160	1,5–2
Gås	160–180	120–160	3–3,5
Kalkun	160–170	160–240	ca. 5
Kanin	160–170	80–100	ca. 2
Hare	170–180	30–50	ca. 2
Fisk	160–180	avh. av vekt	
Kaker			
Fruktterte	180–200	40–50	
Sukkerbrød	160–180	35–45	
Korintkake	230–250	30–40	
Boller	170–180	40–60	
Strudel	160	25–35	
Bløtkakestykker	180–200	20–30	
Epleskiver	180–200	18–25	
Grillede smørbrød	230–250	7	
Brød	200–220	40	

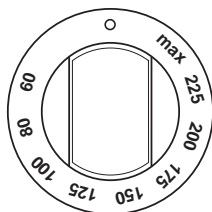
KOMBIKOMFYR**Ovnen er utstyrt med:**

- underelement
- overelement
- element rundt viften

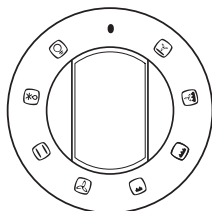
NB. Still alltid inn termostaten før valg av funksjon.

Ovnens termostat

Drei bryteren med uret for å stille ovnstemperaturen inn på mellom 60 °C og MAKS.

**Ovnens funksjonsvelger**

Følgende funksjoner velges ved å dreie funksjonsvelgeren med uret.

**Merk:**



Alle forannevnte funksjoner slår på ovnslyset. Et varsellys på betjeningspanelet lyser til temperaturen er nådd. Deretter vil det lyse med jevne mellomrom. Hold ovnsdøren lukket mens ovnen er tent.

Gi ovnen 5 minutter på å bli varm før maten settes i.

Bruk av ovnen

Når funksjonene  eller  er valgt, bør termostaten stilles inn på maksimalt 180–200 °C.

FORSIKTIG

Betjeningspanelet viser temperaturen midt i stekeovnen bare når de valgte funksjonene er  eller .



Når bryteren dreies til denne stillingen, tennes lyset for alle etterfølgende funksjoner.

**Opptining med vifte**

Luft med romtemperatur sirkuleres i stekeovnen slik at maten tines raskt og proteiner ikke ødelegges.

**Over/undervarme**

Elementet i taket og bunnen er innkoplet samtidig. Dette er den tradisjonelle stekemetoden og egner seg godt for stek. Den er også ideell for kjeks, bakte epler og retter som skal ha sprø overflate.

Det gir gode stekeresultater å steke på brett og med temperaturen stilt inn på mellom 60 °C og MAKS.

**Varmluft**

Elementet rundt viften er innkoplet sammen med viften. Varmluften kan stilles inn på mellom 60 °C og MAKS, og blir fordelt jevnt i stekeovnen. Dette egner seg godt når mange forskjellige matslag (kjøtt, fisk) skal tilberedes samtidig uten at det går ut over smak og lukt. Egner seg også for fine kaker.

**Middels grill**

Egner seg til grilling og gratinering av små mengder tradisjonell mat.

Termostaten skrus til maks.

**Full grill**

Egner seg til grilling og gratinering av tradisjonell mat. Still termostaten på 200 °C som maksimal temperatur.

**Gratineringsfunksjon**

Luften oppvarmes av grillelementet og sirkuleres av viften slik at varmen overføres til maten.

Gratinerer er en god erstatning for grillspiddet. Dette gir også gode resultater med store mengder fjærfe, pølser og kjøtt. Still termostaten på 200 °C som maksimal temperatur.

**Pizzafunksjon**

Luften oppvarmes av underelementet og sirkuleres av viften slik at varmen overføres til maten.

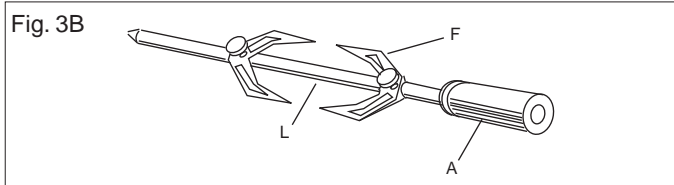
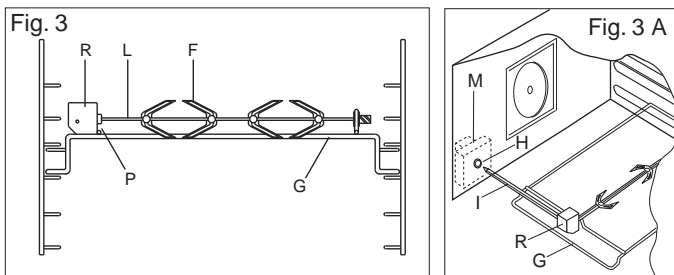
Denne funksjonen kan brukes til å sterilisere mat. Funksjonen kan brukes mellom 60 °C og MAKS.


BRUK AV GRILLSPIDD

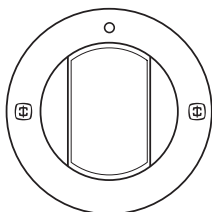
GRILLSPIDD

Slik brukes grillspiddet:

- Tre kyllingen eller kjøttstykkene som skal stekes, på grillspiddet **L**. Pass på at stykket sitter godt mellom de to gaflene merket **F**, og at spiddet er i balanse for å unngå unødvendig belastning på overføringen **R** (fig. 3).
- Plasser spiddet på støtten **G** etter at innerste ende er ført inn i hylsen **P** på overføringen **R** (fig. 3).
- Før støtten **G** helt inn i stekeovnen slik at stangen **I** føres inn i hylsen **H** på grillspiddmotoren **M** (fig. 3A).
- Fyll langpannen med litt vann, og plasser den under grillspiddet på nederste rille.
- Bruk grillvotter når du tar ut spiddet. Trekk ut støtten **G**, og bruk håndtaket **A** når du tar ut spiddet (fig. 3B).



Grillspiddet kan betjenes ved å dreie bryteren til posisjon  (fig. D).



BRUK AV KLOKKEENHETER

FUNKSJONER (Fig. 4)

Egenskaper

24 timers klokke med automatisk program og varselur.

Funksjoner

Tilberedningstid, tidspunkt for tilberedning ferdig, manuell innstilling, ur, minutteller. Tiden kan programmeres opp til 23 timer 59 minutter. Når den programmerte tiden er ute, høres et lydsignal og bjellesymbolet slås av.

Display

4 sifre og 7 funksjoner som viser tilberedningstid og klokkeslett.

Tilberedningstid og manuell funksjon = angitt som kasserolle

Automatisk funksjon = AUTO

Varselur = bjelle

Symbolene lyser når de tilhørende funksjonene er valgt.

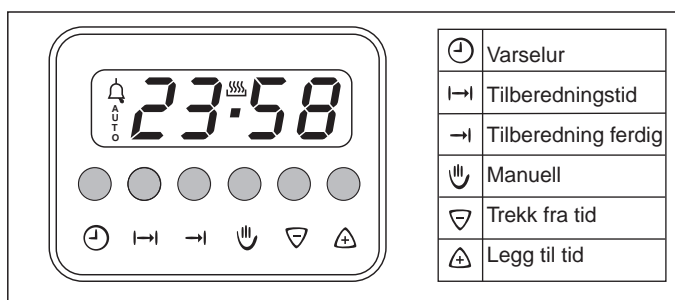


Fig. 4

Programmering

For å programmere ønsket funksjon trykker og slipper du funksjonen. Programmer deretter tiden med tastene + og - innen 5 sekunder.

Tastene + og -

Tastene + og - øker eller reduserer tiden med en hastighet som avhenger av hvor lenge tasten er trykket inn.

Programmere tid

Trykk inn to taster (tilberedningstid, ferdig tid, minutteller) samtidig, og deretter + eller - for å programmere ønsket tid. Dette sletter tidligere programmeringer. Releene slås av og AUTO-symbolen blinker.

Manuell bruk

Når du trykker på den manuelle tasten, slås releet på, AUTO-symbol slås av og kasserollesymbolet begynner å lyse.

Det er bare mulig å stille inn på manuell betjening etter at det automatiske programmet er avsluttet eller det er kansellert.

Automatisk bruk

Trykk på tastene for tilberedningstid eller ferdig tid for automatisk å bytte fra manuell til automatisk funksjon.

Halvautomatisk bruk med programmering av tilberedningstid

Trykk på tasten for tilberedningstid og programmer ønsket tid med + eller -. Symbolene for AUTO og tilberedningstid lyser jevnt. Releene slås umiddelbart på. Når tidspunktet for tilberedning ferdig er nådd, slås releet og symbolet for tilberedningstid av, et lydsignal høres og AUTO-symbolet blinker.

Halvautomatisk bruk med programmering av ferdig tid

Trykk inn tasten for ferdig tid. Displayet viser gjeldende klokkeslett. Programmer tidspunktet for tilberedning ferdig med +. Symbolene for AUTO og tilberedningstid lyser jevnt. Releene slås på. Når tidspunktet for tilberedning ferdig er nådd, slås releet og symbolet for tilberedningstid av. Når tilberedningstiden er ute, blinker AUTO-symbolet, et lydsignal høres og både releet og tasten for tilberedningstid slås av.

Automatisk bruk med programmering av tilberedningstid og ferdig tid

Trykk på tasten for tilberedningstid og velg ønsket tid med + eller -. Symbolene for AUTO og tilberedningstid lyser jevnt. Releet slås på. Når tasten for tidspunkt for tilberedning ferdig trykkes inn, viser displayet neste tidspunkt for tilberedning ferdig. Programmer tidspunktet for tilberedning ferdig med +. Releet og symbolet for tilberedningstid slås av.

Symbolet begynner å lyse igjen når tilberedningens starttid er nådd. Når tilberedningstiden er over, blinker AUTO-symbolet, et lydsignal høres og symbolet for tilberedningstid og releet slås av.

Varselur

Trykk på varselurtasten og programmer tilberedningstiden med + eller -. Bjellesymbolet lyser når varseluret er aktivt. Når tiden er ute, høres et lydsignal og bjellesymbol slås av.

Lydsignal

Lydsignalet høres når et program eller varseluret er ferdig, og det lyder i 15 minutter. Du stopper signalet ved å trykke på en av funksjonstastene.

Start program og kontroller

Programmet starter 4 sekunder etter at det er valgt. Du kan kontrollere det når som helst ved å trykke inn den tilhørende tasten.

Programmeringsfeil

Det oppstår en programmeringsfeil hvis gjeldende klokkeslett faller mellom tidspunktene for når tilberedningen skal starte og være ferdig.

Feilen rettes ved å endre start- eller sluttidspunktet for tilberedningen.

Releet slås av når det skjer en programmeringsfeil.

Oppheve programmering

For å oppheve en programmering trykker du på tasten for tilberedningstid og deretter tasten for - til displayet viser 00 00.

Et innstilt program blir automatisk opphevet når det er avsluttet.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Før komfyren rengjøres, må gassledningen koples fra. Trekk også støpselet ut av veggkontakten eller slå av hovedbryteren.

Komfyren må ikke rengjøres mens den er varm.

VIKTIG

Det eksterne gasstilkoplingen må kontrolleres jevnlig og erstattes når det viser tegn på forringelse. Du må under ingen omstendigheter forsøke å reparere gasslangen.

EMALJERTE OVERFLATER

Vask med fuktig svamp og såpevann.

Fett lar seg enkelt fjerne med varmt vann eller med rensemiddel beregnet på emaljerte overflater. Ikke bruk skuremidler.

Ikke la syre eller alkaliske stoffer (sitronsaft, eddik, salt, osv.) bli liggende på emaljen.

Rengjør deler i rustfritt stål med rengjøringsmidler som er spesielt beregnet til formålet.

Disse rengjøringsmidlene må påføres med myk klut.

GITTERE OG GASSBLUSS

Trekk ut gassblussene på topplaten når de skal rengjøres. La dem ligge i bløtt i varmt og mildt såpevann i 10 minutter. Tørk dem grundig etter at de er rengjort og vasket.

Pass på at ingen av hullene i gassblussene er tilstoppet.

Rengjør gassblussene minst en gang i uken – oftere ved behov. **PASS PÅ AT BLUSSENE ER KORREKT MONTERT.**

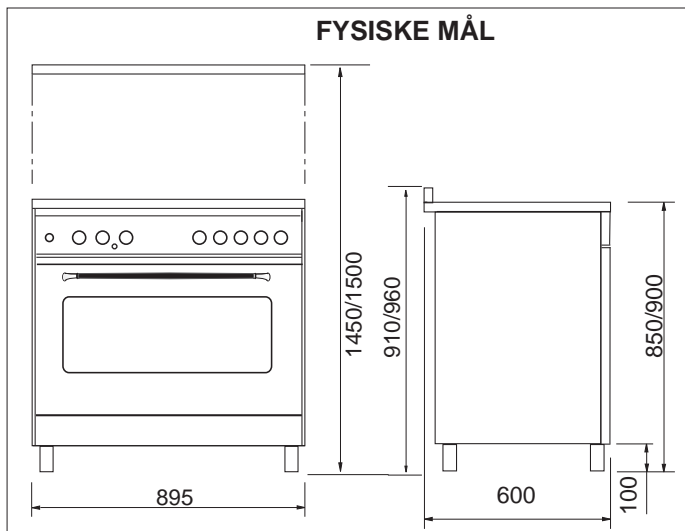
STEKEOVN

Rengjør emaljerte flater med svamp og såpevann. Fett lar seg enkelt fjerne med varmt vann eller med rensemiddel beregnet på emaljerte overflater.

Ikke bruk skuremidler.

BRUKERVEILEDNING

FYSISKE MÅL



ADVARSLER

De tekniske dataene er angitt på dataskiltet på komfyrens rygg.

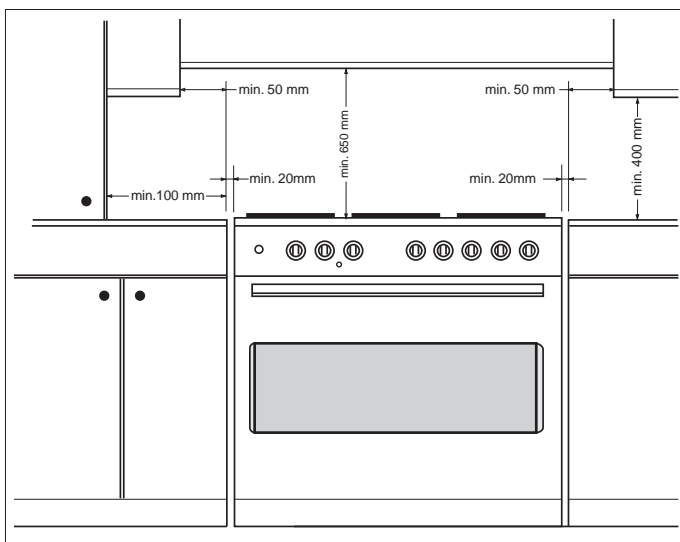
Justeringsforholdene er angitt på etiketten på emballasjen og på komfyren.

Ikke bruk håndtaket på stekeovnsdøren når komfyren skal flyttes, f.eks. når den skal tas ut av emballasjen.

INSTALLASJON

VIKTIG: Overflaten på benker etc. må tåle høy temperatur (min. 90 °C).

Hvis komfyren installeres i nærheten av andre enheter, skal minsteavstandene være som angitt i tabellen under.



Komfyren er utstyrt med 4 justerbare ben slik at den kan justeres i høyden i forhold til kjøkkenbenkene. Når de skal monteres må komfyren heves og de fire bena skrues inn i de tilhørende gjengene på hjørnene på bunnen av komfyren (fig. 8).

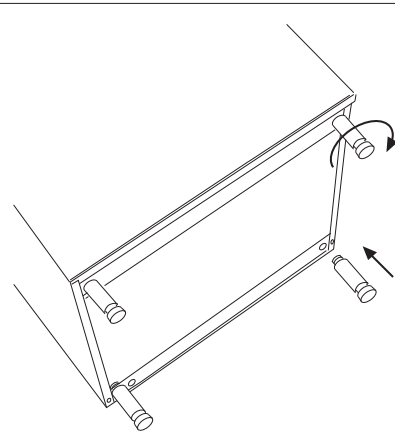


Fig. 8

TILKOPLING AV GASS

Komfyren skal installeres i samsvar med gjeldende forskrifter og bare på godt ventilerte plasser. Les instruksjonene før komfyren installeres eller tas i bruk.

VIKTIG

Ombygging av komfyren for bruk med andre gasstyper skal bare utføres av kvalifisert personell.

Komfyren må installeres av en kvalifisert person i henhold til gjeldende lokale forskrifter.

Hvis komfyren ikke installeres korrekt, kan dette sette produsentens garanti ut av kraft og føre til politianmeldelse med henvisning til de forannevnte forskriftene.

Ventilasjon

Det rommet hvor komfyren står, må ha en lufttilførsel som oppfyller lokale forskrifter. Rommet må ha vinduer som lar seg åpne, eller tilsvarende luftearrangementer. Noen rom vil også kunne kreve permanent ventilasjon. Rom med et luftvolum på mellom 5 og 10 m³ må utstyres med lufteventil med 50 cm² effektiv flate hvis det ikke har en dør som kan åpnes ut til friluft. Rom på mindre enn 5 m³ må utstyres med lufteventil med en effektiv flate på 100 cm². Sørg for god ventilasjon hvis det finnes andre apparater som bruker brennstoff i samme rom. Hvis rommet ikke er utstyrt med ventil, bør det installeres en mekanisk ventilasjonsanordning (ovnshette/ventilator). Intensiv bruk av komfyren over lengre tid kan gjøre det nødvendig med ekstra ventilasjon – f.eks. at et vindu åpnes – eller mer effektiv ventilasjon, f.eks. øke ventilatorens hastighet, hvis dette finnes. Komfyren er ikke utstyrt med utstyr for utslipp av forbrenningsprodukter. Sørg for at lokale lover og vedtekter for ventilasjon følges. Damp slipper ut av stekeovnen øverst på ryggen av komfyren. Veggene bak og i nærheten av komfyren må derfor kunne tåle varme, damp og kondens. Komfyren må stå plant slik at topplaten står vannrett når komfyren er på plass. Kontroller med et vater at komfyren står rett når den er på plass. Juster bena om nødvendig. Det er særlig viktig for de generelle tilberedningsegenskapene at komfyren er stabil og står i vater.

Husk at den mengden luft som er nødvendig for forbrenning, aldri må være mindre enn 2 m³/t for hver kW effekt (se totalenergi i kW på komfyrens dataplate).

Forskrifter for gassikkerhet (installasjon og bruk)

Det er fastsatt ved lov at alt gassutstyr skal installeres av kvalifisert personell i samsvar med gjeldende utgave av **Forskrifter for installasjon og bruk**. Det er i din personlige interesse og nødvendig av hensyn til sikkerheten at lovens krav er oppfylt.

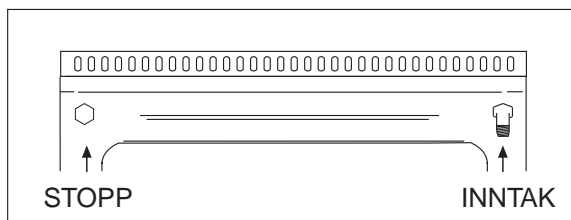
Gasstilkopling

Før installasjon må du sørge for at de lokale leverings- (gasstype og -trykk) og justeringsforholdene passer overens. Justeringsforholdene for denne komfyren er angitt på merkeplaten på komfyrens rygg. Komfyren skal ikke brukes sammen med utstyr for uttrekking av avgasser. Det er særlig viktig at relevante forskrifter for ventilasjon blir fulgt.

Tilkopling til komfyren bør gjøres med godkjent fleksibel komfyrtilkopling i henhold til lokale forskrifter. Modeller for bruk med gass på flaske (LPG) skal utstyres med en slange som passer til gassflasker, og som tåler et trykk på 50 mbar. Lengden bør være maks 1,5 m. Slangen skal ikke berøre gulvet når komfyren er på plass.

Temperaturen på de områdene på ryggen av komfyren som normalt kommer i kontakt med slangen, overstiger aldri 70 °C. Gasstrykket kan kontrolleres på et middels hurtig gassbluss. Fjern den tilhørende dysen og fest et prøvemunnstykke. Tenn de andre blussene, og kontroller at gasstrykket oppfyller gjeldende gasstandarder.

Noen komfyrer kan innstilles for levering av gass på både høyre og venstre side. I tilfelle er det nok å snu stillingen til gassdyseovergangen. Pass uansett på at det ikke forekommer noen gasslekkasje.



ELEKTRISK TILKOPLING

Komfyren må installeres av autorisert personell i henhold til siste utgave av IEE-forskriftene og i overensstemmelse med produsentens instruksjoner.

Pass på at spenningen er som angitt på merkeplaten på ryggen av komfyren.

ADVARSEL! KOMFYREN MÅ JORDES

Dersom komfyren tilkobles fast til nettet (uten kabel og plugg), må det i kretsen være en dobbeltpolet bryter med kontaktavstand min. 3mm mellom polene.

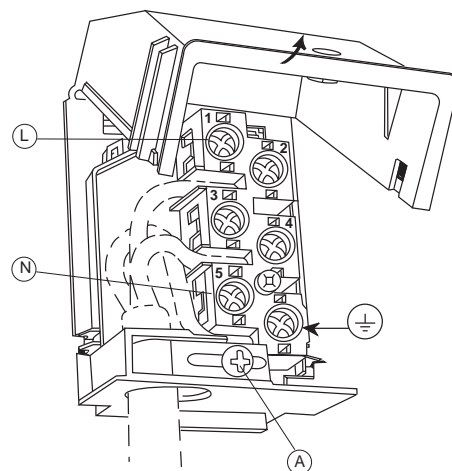
Komfyren bør koples til en 16 A strømkrets.

Kabeltype HO5 RRF 3 X 1,5 mm²

Tilkopling av strømkabel

Åpne dekselet på støpselets rekkeklemme som vist. Skru ut skru A på kabelklemmen, og skru delvis ut de tre skruene L, N og E i rekkeklemmen som holder fast de tre ledningene i strømkabelen. Fest strømkabelen, og stram til kabelklemmen med skru A.

Sørg for at kabelen er så lang at det er mulig å trekke ut komfyren i forbindelse med rengjøring. La imidlertid ikke kabelen henge lavere enn 50 mm fra gulvet. Kabelen kan om nødvendig henges i sløyfe, men pass på at den ikke er i bend eller kommer i klemme når komfyren er på plass.



VIKTIG

Ledningene i strømkabelen har følgende fargekode:

GRØNN OG GULJORD
BLÅNØYTRAL
BRUNSTRØMFØRENDE

BYTTE AV KABEL

En skadd kabel må byttes slik:

- Åpne boksen på strømtilførselen som vist på bildet.
- Fjern skru A som fester kabelen.
- Bytt kabelen med en av samme lengde og i henhold til det som er angitt i tabellen. Slå av komfyren, og steng gasskranen.
- Den grønn-gule ledningen som fører til jord, skal koples til terminalen merket " \perp ". Den skal være 10 mm lengre enn de strømførende ledningene.
- Den nøytrale (blå) ledningen skal koples til terminalen merket N (L₁).
- Den strømførende ledningen skal koples terminalen merket L (L₂).

Kategori I3B/P

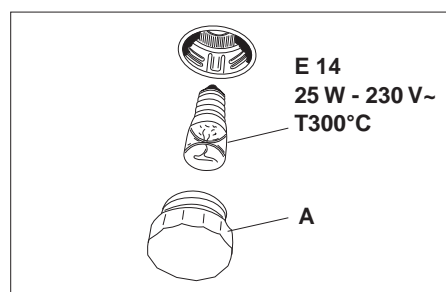
TAB. D GENERELL DYSETABELL						
Gasstype	mbar	Dyse mm/100	Type gassbluss	Energi – watt		Forbruk
				maks.	min.	maks.
BUTAN PROPAN	30	85	-Hurtig	3000	750	219 g/t
		65	-Middels hurtig	1750	480	128 g/t
		50	-Lite bluss	1000	330	73 g/t
		93	-Trippel	3300	1300	241 g/t

VEDLIKEHOLD

ADVARSLER

Trekk støpselet ut av kontakten før stekeovnslampen skiftes ut.

Stekeovnslampen er av en spesialtype som tåler høy temperatur. Den skiftes slik: Fjern beskyttelsesglasset A, og skift ut den utbrente pæren med en ny pære av samme type. Sett beskyttelsesglasset på plass igjen.



DEMONTERING AF TOPPLATEN

De innvendige delene repareres eller byttes slik: Løft opp glasslocket og ta det av ved å trekke det oppover. Fjern gitrene, og deretter gassblussene og flammesprederne (se fig. 13). Fjern de synlige skruene V på topplaten (se fig. 14). Demonter topplaten ved å fjerne de 4 bakre skruene A

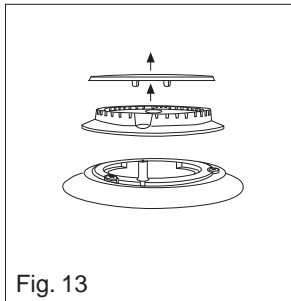


Fig. 13

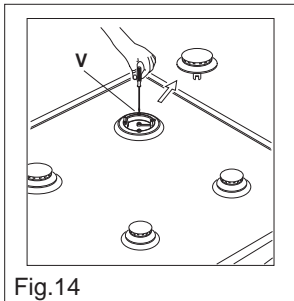


Fig. 14

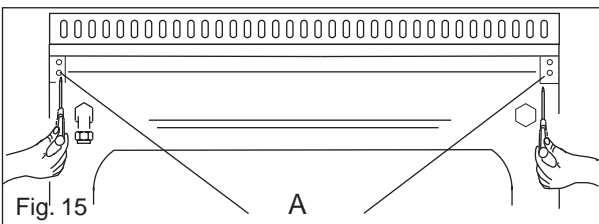


Fig. 15

- Betjeningspanelet demonteres ved å fjerne de 4 innvendige skruene B som fester det til fronten av stekeovnen (fig. 16).

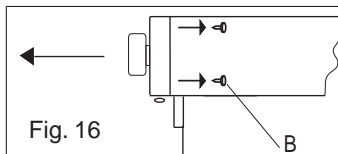
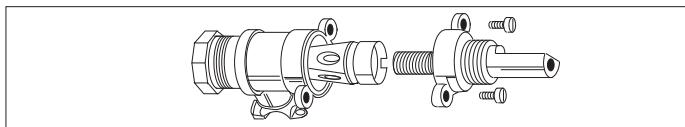


Fig. 16

SMØRING AF KRANER

Hvis det begynner å bli tungt å dreie på en kran, smører du den med en olje som tåler høy temperatur.

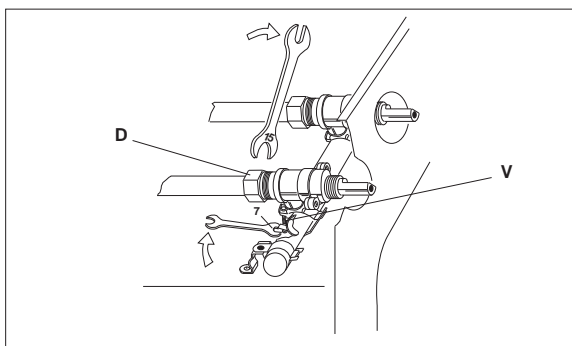
Fremgangsmåte: Slå av komfyren, steng gasskranen, åpne topplaten, og demonter betjeningspanelet som beskrevet i forrige avsnitt. Fjern de to festeskrueene fra gassblusset (se bilde), og fjern kilen.



Rengjør kilen og sporet med en klut dyppet i tynner. Smør kilen forsiktig med riktig type fett, sett den i sporet, og dreid den et par ganger. Fjern kilen igjen, fjern overflødig fett, og pass på at gassdysene ikke hindres av fettrester. Monter alt forsiktig i motsatt rekkefølge, og kontroller tilkoplingstetningen med såpevann.

BYTTE AF KRAN

Fremgangsmåte: Slå av komfyren, og lukk hovedkranen. Åpne topplaten, og demonter betjeningspanelet som beskrevet i forrige avsnitt. Fjern skruemutteren D på gassrøret til blusset. Fjern skruen V som fester kranen til utvekslingen, og fjern kranen (se bildet). Merk: Ved hvert kranbytte må pakningen samtidig byttes. Kontroller tilkoplingstetningen med såpevann (se bilde).



For din sikkerhet

Komfyren skal bare brukes til sitt påtenkte formål, det vil si å tilberede mat i hjemmet.

I forbindelse med service eller vedlikehold skal utvendige plater under ingen omstendighet fjernes av andre enn kvalifisert personell.

Noen viktige huskereglar

Sørg for at du vet hvordan komfyren betjenes før du tar den i bruk.

Alle brytere på komfyren må være skrudd av etter bruk.

Hold alltid god avstand når du åpner stekeovnsdøren slik at varmen ikke slår deg i ansiktet.

Bruk alltid tørre grillvotter av god kvalitet når du tar noe ut av stekeovnen.

Vær forsiktig når du tar noe ut av stekeovnen, da innholdet kan være svært varmt.

Hold alltid dørene på komfyren lukket når den ikke er i bruk.

Plasser alltid kokekar midt på gassblussene, og vend dem slik at man ikke uforvarende kommer borti håndtakene, og slik at de ikke blir oppvarmet av andre bluss.

Hold komfyren ren, da fettansamlinger kan forårsake brann.

La alltid komfyren bli kald før den rengjøres.

Følg alltid gjengse regler for mathåndtering og hygiene for å unngå bakterievekst.

Hold alltid ventilasjonsåpninger fri for hindringer.

Skrut alltid av strømmen før stekeovnslampen rengjøres eller skiftes ut.

Ikke la barn komme i nærheten av komfyren når den er i bruk, da overflatene blir varme under og etter tilberedning.

Ikke la noen sitte eller stå på noen del av komfyren.

Ikke varm opp uåpnede matbeholdere da det kan bygge seg opp trykk i beholderen slik at den sprenges.

Ikke lagre kjemikalier, mat eller beholdere under trykk i eller på komfyren eller i skap rett over eller i nærheten av den.

Ikke fyll dype frityrpanner mer enn 1/3 full med fett eller olje, og bruk heller ikke lokk.

LA IKKE OVNEN VÆRE UTEN TILSYN MENS DEN ER I BRUK.

Plasser ikke brennbare gjenstander eller gjenstander av plast på eller nær gassblussene.

Ikke bruk egne spillsamlere på gassblussene.

Ikke varm opp rommet med komfyren.

Ikke tørk klær eller plasser andre gjenstander over eller nær gassblussene eller stekeovnsdøren.

Ikke bruk plagg med lange og flagrende ermer under tilberedning.

Ikke plasser brennbare materialer i stekeovnen eller i varmeskapet under.

Ikke la det bygge seg opp fett eller olje på ovnsbrettene, grillpannen eller gulvet i stekeovnen.

Ikke plasser kjøkkenutstyr eller plater på gulvet i stekeovnen.

Bruk alltid risten når du griller fet mat.

Ikke dekk til grillristen med aluminiumsfolie.

Ikke plasser varme emaljerte deler i vann – la dem først bli kalde.

Tørk straks opp eddik, kaffe, melk, saltvann eller sitron- eller tomatjuice – ikke la det bli liggende i kontakt med emaljerte deler (inni stekeovnen og på brettene).

Ikke bruk skuremiddel eller andre ripende midler på flater av rustfritt stål eller emalje.

Service

Se først i kapittelet som omhandler driftsforstyrrelser dersom feil oppstår. Dreier det seg om en teknisk feil ? Ta i tilfelle kontakt med vårt servicekontor eller butikken der du kjøpte produktet.

Forberedelser til samtalen:

- Hvordan ytrer feilen seg ?
- Under hvilke omstendigheter oppstår feilen ?
- Noter følgende nummer:

M o d e l l : _____

P N C n r . : _____

S - N r . : _____

Innkjøpsdato: _____

Garantibetingelser

I Norge gjelder "NELs leveransebetingelser" og forbrukerkjøpsloven ved salg av elektriske husholdningsapparater.

Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS –
SERVICE

Risløkkveien 2
Postboks 77 Økern
0508 Oslo
Tlf.: 815 00 560

